

# Pumpkinas2

Kiekis: 30 litrai  
Efektyvumas: 82 %  
Stilius: Alus su prieskoniais, žolelėmis ar daržovėmis  
Aludaris: Tomas  
Receptas sukurtas: 2012-07-02 17:54:16  
Receptas modifikuotas: 2012-10-25 19:43:59

OG: 1.061  
FG: 1.010  
ABV: 6.7 %  
IBU: 39  
EBC: 21  
IBU/OG: 0.63 (ryškus apynių skonis)



2020-09-21

## Fermentuojamos medžiagos

### Pavadinimas

	Spalva (EBC)	Kiekis (kg)	Kiekis (%)
Bazinis salyklas Maltosa	3.0	4.500	45.5
Moliūgas	5.0	3.100	31.3
Namie skrudintas salyklas Maltosa (ale Miuncheno)	15.0	1.500	15.2
Cukranendrių cukrus	5.0	0.500	5.1
Karamelinis Alutekso	230.2	0.300	3.0
		<u>9.900</u>	

## Apyniai

Pavadinimas	Forma	Paskirtis	AA (%)	IBU	Kiekis (g)	Laikas
Hallertauer Tradition (German)	-	-	6.5	36.8	80	60
Imbieras (maltas)	-	-	0.0	0.0	4	15
Cinamonas (maltas)	-	-	0.0	0.0	5	15
Muskatas (maltas)	-	-	0.0	0.0	3	15
Kvapieji pipirai (žirneliais)	-	-	0.0	0.0	3	15
Hallertauer Tradition (German)	-	-	6.5	1.8	20	5
					<u>115</u>	

## Mielės

### Pavadinimas

	Kiekis (g)
Safale US-05(56)	12.0

## Pastabos

Moliūgas skrudintas apie 1 val. prie 200C kol pradėjo bėgti sultys ir karamelizuotis, susmulkintas ir pavirtas vandenyje, kuriuo tekinau.

Salinimas:

52C>20min.

65C>60min.

72C>20min.

Tekinam 78C.

+Kerpena +vitaminai mielėms